SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

250 g Spagetti

20 g Parmesan

2 Esslöffel Petersilie gehackt

1 Tomate

1 Esslöffel Peperoncino

2 Esslöffel Knoblauch-Olivenöl

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

Basilikum und Oregano nach Belieben

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

1.Manchmal sind die einfachen Dinge im Leben die Besten. So verhält es sich auch mit Essen. Es muss nicht immer fünf Sterne Küche sein um die Geschmacksknospen zu verwöhnen. Für diesen italienischen Klassiker brauchen wir Spaghetti, aromatischen Parmesan, gehackte frische Petersilie, eine sonnengereifte Tomate und unser kräftiges

Knoblauch-Olivenöl für den perfekten Aromakick.

2.Die Nudeln werden in Salzwasser gekocht bis sie al dente sind. Nehmt am Besten noch ein wenig vom Nudelwasser ab, das gibt eine tolle Bindung bei der Fertigstellung des Gerichtes.

3.Danach wird der Käse gerieben, die Tomaten und die Petersilie klein geschnitten. Gebt ein wenig vom Knoblauch-Olivenöl in eine Pfanne und fügt die Nudeln, Tomaten, Petersilie und weitere Gewürze wie Basilikum oder Oregano dazu.

4.Je nachdem wie scharf das Gericht werden soll nun die Peperoncino hinzufügen und den Parmesan für die perfekte Bindung zu den Nudeln geben.

5.Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es handelt sich um ein sehr einfaches Gericht, dass aber sehr viele Geschmacksnuancen enthält und sich so gesund und schnell kochen lässt.